



„Die Tradition verpflichtet“. Bereits seit dem 17. Jahrhundert wird am Prackfoler Hof der Weinbau betrieben und das ist kein Zufall. Die Bedingungen sind hier optimal für hochqualitative Weine, deren mineralische Frische und Lebensfreude an die Dolomitengipfel erinnern.

Patrick Planer, Weinproduzent

Südtiroler Sauvignon Prackfol

Wein

- Südtiroler Sauvignon Prackfol
- Bezeichnung: DOC Südtirol
- Sorte: 100 % Sauvignon Blanc
- Jahr: 2013
- Ertrag: 56 hl/ha

Anbaugebiet

- Gemeinde: Völs am Schlern, Südtirol, Dolomiten
- Ortschaft: Unteraicha
- Höhenmeter: 550 - 650 m
- Neigung: 50 - 70 %
- Ausrichtung: Süd - Südwest



Südtiroler Sauvignon



PRACKFOL

Der Prackfolerhof befindet sich in Völser Aicha einer kleinen Fraktion der Gemeinde Völs am Schlern. Eingebettet in Laubwäldern an der Sonnenseite des Tierser Tales, inmitten der Dolomiten Bergmassive des Schlerns und des Rosengartens. Die imposanten, oft beschneiten Berggipfel ermöglichen kühle Nächte nach sehr warmen Tagen. Diese Temperaturunterschiede, zusammen mit dem Moränenboden über dem vulkanischen Bozner Quarzporphyr-Sockel, bieten hervorragende Voraussetzungen für den Weinanbau, den Weinanbau, der schon seit Generationen am Prackfolerhof betrieben wird.

Die Anbauflächen Leita und Rachtl erstrecken sich auf die süd-westlich exponierten steilen Hängen, die den Einfluss der warmen Winde aus dem Bozner Talkessel genießen. Der Moränenboden ist hier besonders tiefgründig und reich an Mineralien, deren Noten den Geschmack des Sauvignon Prackfol kennzeichnen. Überdurchschnittlich hoch ist der Magnesium Anteil im Boden, welcher die Ausprägung der Aromen dieses raffinierten Weines unterstreicht.

Weinbeschreibung

FARBE: Hellgelb mit grünen Reflexen

GERUCH: Reiches und buntes Bukett nach Tropenfrüchten, Feuerstein und Holunderblüten. Angenehm frische und lebhaftige Noten von Zitrusfrüchten und Melisse.

GESCHMACK: Dieser Sauvignon verführt und überzeugt durch seinen mineralischen Charakter. Die fruchtigen samtigen Aromen machen ihn raffiniert und elegant. Angenehm salziger Nachhall.

Speiseempfehlung

Frischer und vielseitiger Wein.

Optimal zu Vorspeisen und Fischspezialitäten.

Empfehlenswert zu Südtiroler Frischkäse.

Vinifizierung

Händische Lese und Traubenselektion. Nach kurzer Maischestandzeit erfolgt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur sowie Reife für 5 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank.

SERVIERTEMPERATUR: 10 - 12 °C

REIFEPOTENTIAL: 5 - 7 Jahre

Analytische Daten

- Alkoholgehalt: 14,5 %vol.
- Restzucker: 2,3 g/l
- Säure: 6,4
- pH: 3,3
- Weinlese: 18.10.2013
- Sonnenstunden: 2053/Jahr
- Durchschnittliche Temperatur: 10,9 °C



PRACKFOL



Prackfoler Hof · Patrick Planer

Unteraicha 10 Aica di Sotto

39050 Völs am Schlern · Fiè allo Sciliar BZ

www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it

